

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад комбинированного вида №19 г. Томска

Проект в старшей группе «ХЛЕБ-ВСЕМУ ГОЛОВА!»



Воспитатель:
Кверчишвили Ирина
Владимировна



*Не напрасно народ,
С давних пор и поныне
Хлеб насущный зовет,
Самой первой святыней.
Золотые слова,
Забывать мы не вправе:
"Хлеб всему голова!" -
В поле, в доме, в державе!*



- Вид проекта: экологический, познавательно-исследовательский.
- Продолжительность проекта: краткосрочный .
- Участники проекта: дети старшей группы, воспитатели, родители.
- Сроки реализации проекта: 10.03.22г.- 28.03.22г.

Модель трех вопросов

хлеб

Что мы знаем?

- Хлеб делают из муки
- Муку делают из зерен
- Хлеб продают в магазине
- Бывает белый и черный
- Дома мама печет хлеб в хлебопечке

хлеб

Что хотим узнать?

- Когда появился хлеб
- Как раньше выращивали хлеб
- Как выращивают хлеб в наши дни
- Какие машины помогают в уборке
- Как делают тесто
- Что можно приготовить из муки еще
- Почему говорят: хлеб – всему голова

Как найти ответ?

- Спросить у родителей, воспитателей
- Провести опыт, продуктивную деятельность
- Посмотреть в книгах, энциклопедиях,
- Использовать интернет - ресурсы

Проблема: Слабые знания детей о том, откуда берётся хлеб. Небрежное обращение с хлебом. Как же научить детей уважать хлеб?

Актуальность: У современных детей нет понимания ценностного отношения к труду человека, работающего на сельскохозяйственном поле. Хлеб для них является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине или супермаркете. Дети перестали ценить хлеб, как главный продукт питания для русского человека. И чтобы его вырастить необходимо, приложить много сил и труда. В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Поэтому мы решили уделить данной теме особое внимание в работе с детьми.

Вместе с ребятами мы узнаем, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции.

Цель: формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.



Задачи:

Образовательные:

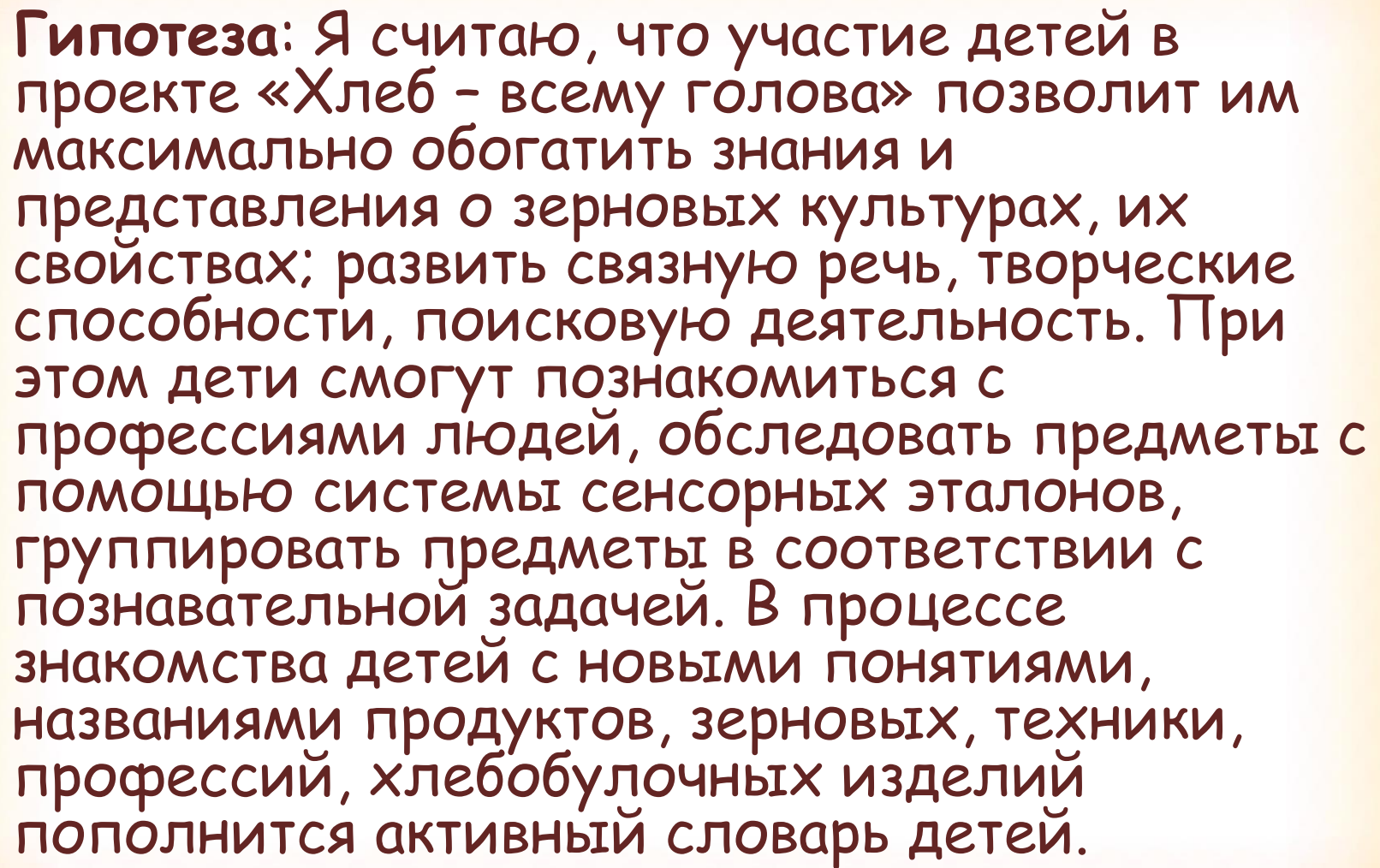
- изучить историю возникновения хлеба;
- познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;
- формировать у детей четкое понимание ценности хлеба, человеческого труда вложенного в его приготовление.
- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении.

Развивающие:

- развивать навыки познавательно - исследовательской деятельности; Во время опытно - экспериментальной деятельности узнать процесс приготовления муки, хлебобулочных изделий
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.

Воспитательные:

- прививать уважительное, бережное отношение к людям сельскохозяйственных профессий и результатам их деятельности.
- воспитывать желание делиться полученными знаниями.



Гипотеза: Я считаю, что участие детей в проекте «Хлеб – всему голова» позволит им максимально обогатить знания и представления о зерновых культурах, их свойствах; развить связную речь, творческие способности, поисковую деятельность. При этом дети смогут познакомиться с профессиями людей, обследовать предметы с помощью системы сенсорных эталонов, группировать предметы в соответствии с познавательной задачей. В процессе знакомства детей с новыми понятиями, названиями продуктов, зерновых, техники, профессий, хлебобулочных изделий пополнится активный словарь детей.

Этапы проекта.

Подготовительный этап:

- определение объектов изучения;
- подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста, ручной мельницы;
- подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе;
- определение уровня знаний детей о хлебе;
- постановка целей и задач проекта.

Основной этап.

Познавательное развитие:

Беседы:

- ❖ «Как на наш стол хлеб пришел»;
- ❖ «Кто такой хлебороб? Труд хлеборобов в старину и в современном мире»
- ❖ «Хлеб всему голова! Традиции русского народа, связанные с хлебом»
- ❖ «Что такое злаки и из чего пекут хлеб?»
- ❖ «Какой бывает хлеб»;
- ❖ «Пшеница - спутница и кормилица человека»

Полученные результаты:

- ❖ У детей сформированы представления о ценности хлеба;
- ❖ Дети приобрели багаж знаний о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, дети начали осознавать, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- ❖ У детей появился интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- ❖ Дети стали бережнее относиться к хлебу.

Продукты проекта:

- ❖ Экскурсия в библиотеку
- ❖ Экскурсия на кухню
- ❖ Создание выставки «Хлеб - всему голова»
- ❖ Создание лэпбука «Хлеб- всему голова»
- ❖ Изготовление булочек «Птички»
- ❖ Праздник «Хлеб- всему голова»

Расскажи о превращении зерна в хлеб

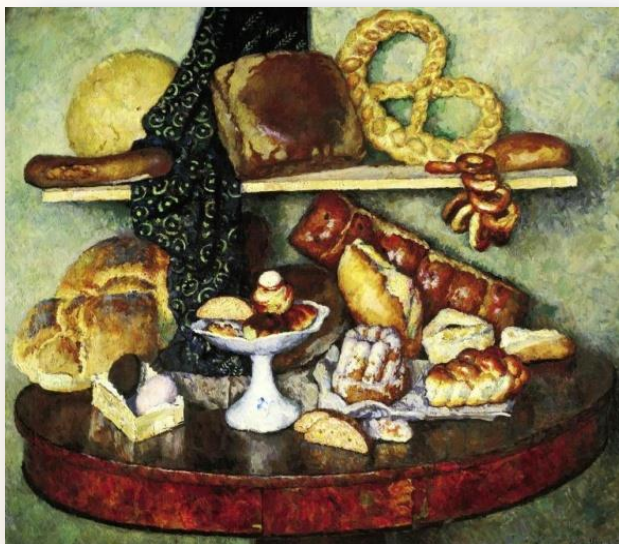


Расскажи о том, как хлеб попадает к нам на стол

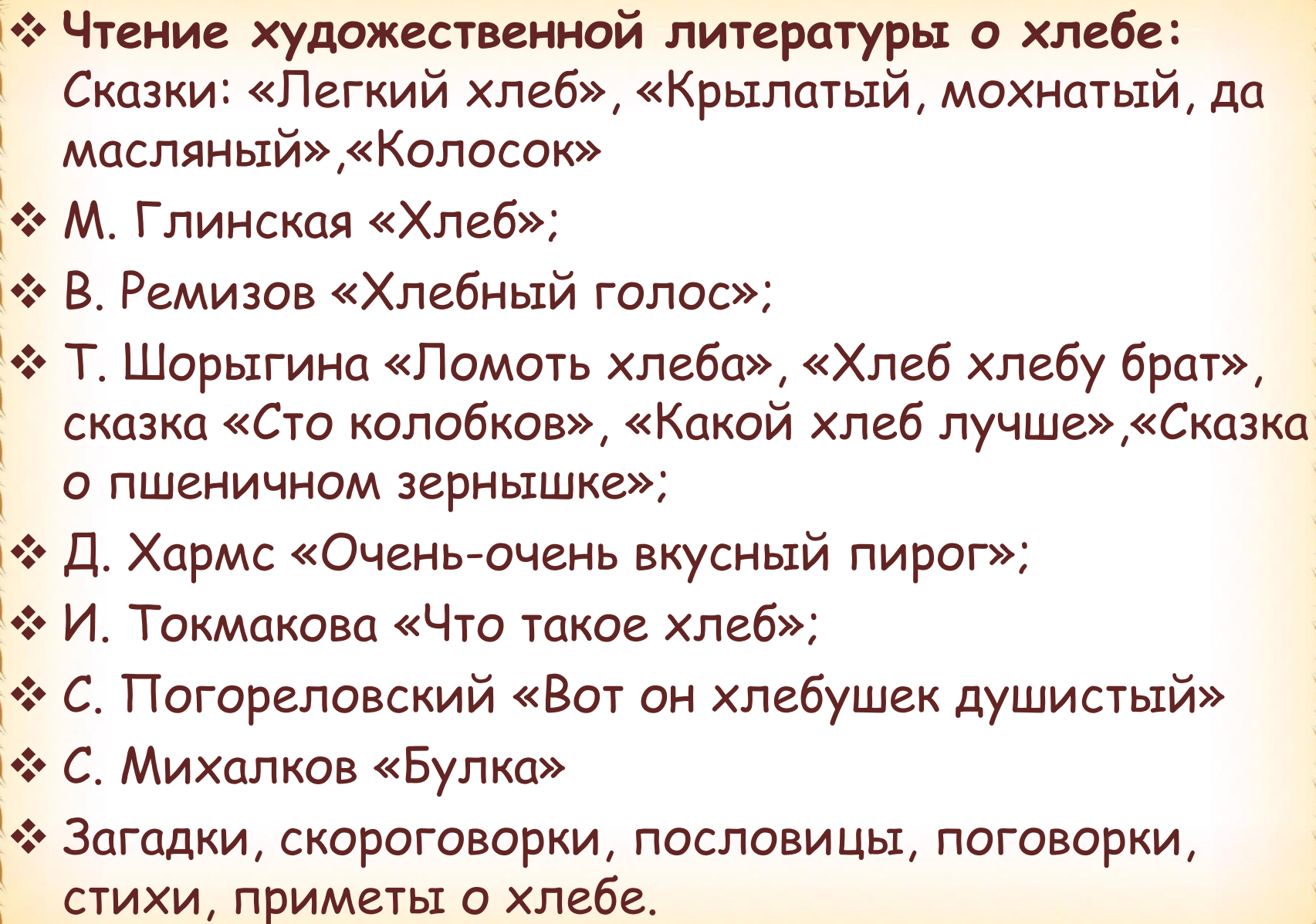


Рассматривание иллюстраций и репродукций

Илья Машков
«Снедь московская. Хлебы» (1924)



И.Шишкин поле «Рожь»

- 
- ❖ Чтение художественной литературы о хлебе:
Сказки: «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»
 - ❖ М. Глинская «Хлеб»;
 - ❖ В. Ремизов «Хлебный голос»;
 - ❖ Т. Шорыгина «Помочь хлеба», «Хлеб хлебу брат», сказка «Сто колобков», «Какой хлеб лучше», «Сказка о пшеничном зернышке»;
 - ❖ Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»;
 - ❖ И. Токмакова «Что такое хлеб»;
 - ❖ С. Погореловский «Вот он хлебушек душистый»
 - ❖ С. Михалков «Булка»
 - ❖ Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе.

Исследовательская деятельность

(рассматривание и сравнение зерен пшеницы, льна и овса)



Выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба»



Опытно-экспериментальная деятельность: превращение зерна в муку



Художественно - эстетическое развитие: «Золотые колоски»



Художественно - эстетическое развитие: лепка из соленого теста «Хлебобулочные изделия»



Дидактические игры:

- ❖ «Назови профессию»;
- ❖ «Что, где растёт»;
- ❖ «Что из какой муки испекли?»;
- ❖ «Четвёртый лишний»;
- ❖ «Что сначала, что потом»;
- ❖ «Кто больше назовет хлебобулочных изделия»;
- ❖ «Как превратить муку в тесто?»;
- ❖ «Назови ласково».



Сюжетно-ролевая игра «Уборка урожая»

(конструирование техники для уборки зерна на полях)



Выставка «Хлеб-всему голова»



Экскурсия на кухню



Опытно-экспериментальная деятельность: приготовление булочки «птички»



Экскурсия в библиотеку



Праздник «Хлеб - всему голова»





Спасибо за внимание